

Årets Julefrokost!



Torsdag den 20/11 2014 afholdte Lokalfdeling København Nord julefrokost. Der var mødt 20 medlemmer op til denne ølsmagning med jule mad til.

For første gang i lang tid havde vi valg at lave en rigtig julefrokost, med der til hørende juleøl. Det blev til hele 10 forskellige juleøl fra rundt om hele verden.

Aftenen startede med at vi fik lidt øl inden vi kunne hente maden. Her fik vi lidt en overraskelse i og med at vores leveradør ikke have brød til vores mad.

Så afsted til nærmeste Netto for at skaffe noget brød. Da det hele efter ca. 15 min. var alt bragt frem til bordet, og nu handlede det ellers om at få spist noget godt julemad samt smagt de mange øl.

Efter en godt 1½ times tid besluttede vi at nu kunne vi ryde af efter maden, og gøre klar til deserten.

Deserten blev hentet og vi kunne smage de sidste øl inden aften måtte slutte.

Alt i alt en super god aften, trods et par uheld, som blev løst hurtigt. Men det var ikke lykkes hvis alle ikke havde være parat til at hjælpe, når der skulle bruges hænder.

Det er bestemt noget vi regner med at gøre i gen næste år.

Thisted - Julefred



alc. 5,8%

Julefred er alt det bedste naturen kan frembringe uden kunstgødning og sprøjtemidler.

Den økologiske pilsnermalt er her suppleret med både karamelmalt og ristet malt, og sammen med den økologiske Perle humle, giver det en rigtig dejlig øloplevelse, der fortjener at stå på ethvert julebord.

69° N - Juleøl



alc. 6%

Juleøl er en pilsner øl på 6.0 % som er brygget med is fra indlandsisen. Isen smeltes og det helt unikke vand tilsættes herefter under brygningen. Juleøl har en mørk rød/brun farve som sluttet af med et hvidt cremet skum. Smagen er fyldig, blød og krydret og afsluttes med en let sødme. Den er brygget efter Julemandens egen opskrift.

Konred - Christmas Beer



alc. 6%

Denne specielle julebock er lagret på tanke i minimum 2 måneder. Dette giver øllet en afrundet smag med humlede toner. Opskriften er mere end 100 år gammel og øllet bliver stadig brygget på den traditionelle måde. Vandet til denne øl kommer direkte fra kilden i bjergene ved North Bohemia. Konrad Christmas Beer har en glødende guldfarve med et stort og stabilt hvidt skum. Aromaan er sød, brødagtig og krydret med blomsteragtige noter. Smagen er i første omgang sød og maltet, men de tørre humletyper træder frem og efterlader en pæn afbalanceret følelse med en let bitter finish. Alkoholen på 6,0 % er godt gemt i smagen, og den samlede smag er meget behagelig og forfriskende. Perfekt ledsager til andestegen og de fede juleretter.

Skovlyst - JuleBryg



alc. 6,0%

Mørk ale med en fantastisk krydret karakter. Øllet er eftergæret med ekstrakt fra grankviste, hvilket giver øllet en ganske frisk karakter.

Den flotte mørkgylde farve er opnået ved at bruge forskellige aromatiske sukkerstoffer, såsom brun farin. Udover farve giver disse sukkerstoffer en herlig karamelagtig karakter til øllet.

For endelig at afbalancere friskhed og sødme i denne herlige og let bitre juleøl har vi valgt at krydre øllet op med en af julens klassiske krydderier – kanel.

Inslev - Jule Hvede



alc. 6,5%

Da vi ville lave denne Julehvede, snakkede vi længe om, hvordan vi præcist gerne ville have en juleøl smagte. Og så har vi lavet den ud fra det. En Julehvede helt efter vores hjerte.

Julehvede er rødlig som mørkt rav og har en fin, afrundet maltsmag. Øllet har en god balance mellem kanel og en let, krydret sødme med strejf af nelliker.

Julehvede har fin fylde og passer perfekt til den gode julefrokost eller julemiddagen. En blød øl, der smager som jul dufter. Julehveden er brygget på seks malttyper. Server øllet ved seks til otte grader i et højt glas, så aroma og skum får lov at træde frem.

Brasserie Du Mont Blanc - Brassin d'Hiver



alc. 7,2%

Lækker juleøl tilsat kastanje, kastanjecreme og honning, som giver en unik og fyldig smag. Denne nye jule-/vinterøl er specielt udviklet til Danmark. Den har en kraftig smag med god fylde, uden at føles tung og overdøvende til vinterens kraftige retter. Der er tale om en ale tilføjet sydfranske kastanjer, lokal honning og nelliker. Det giver en mørke og fyldig ale, der er krydret og har en god sødme perfekt til at komme i vinterstemning.

Bryggeriet brygger sine øl med vand fra en nærtliggende kilde i 2.074 meters højde. Herfra fås det reneste gletsjervand fra Mont Blanc. Bryggeriets historie går tilbage til 1837. Siden starten er meget sket, og idag kan bryggeriet bryste sig af en guldmedalje i både europa- og verdensmesterskaberne i ølbrygning.

Brasserie du Mont Blanc er fransk øl, når det er bedst. Vi er derfor glade for at kunne introducere disse spændende øl for La FRANCE shops kunder.

Willemoes Jul 2014



alc. 8,0%

Under kapslen på dette års Willemoes Jul gemmer sig for første gang i den traditionsrige årgangsøls historie en dansk rugøl. Det er niende gang øllen er på hylderne – seks gange i form af en Barley Wine, en gang som IPA og en gang som Baltisk Porter.

Øllen er så vidt muligt brygget af danske råvarer, og det er derfor kun humlen, der er hentet udenlands. Ingredienslisten og opskriften er simpel, men bryggen har alligevel en kompleks smag. Komplexiteten skabes i mødet mellem de modsætninger rugen og humlen hver især tilfører bryggen.

Rugen byder ind med en sødme der gør øllet cremet, samtidig og for netop at udfordre denne store fylde, giver humlen frugtighed og krydderi til øllet. Kontrasterne giver øllet en høj intensitet, som højnes yderligere af det høje alkoholindhold (8,0%).

Willemoes Jul 2014 er velegnet til lagring. Lagring af øllen vil give rugens fylde og sødme mere plads i forhold til humlens frugtighed, som dermed vil aftage. Øllet vil således tabe mere og mere af sin bitterhed under lagring.

Carlsberg Semper Ardens - Christmas Ale



alc. 8,3%

Christmas Ale blev i 2004 kåret som Årets Øllyhed af Danske Ølentusiaster. Her oplever du en krydret og fyldig juleøl med mange komplekse noter af brændt karamel og nødder og en let syrlighed. Duften bærer moden frugt, lakrids og julekrydderier. I glasset står den rødgyldent mahognifarvet med et røhvigt skum.

Midtfyns Bryghus - Jule Stout



alc. 7,6%

Midtfyns Bryghus Jule Stout er bryggeriets bud på en Stout krydret med stjerneanis og fennikel, brygget til at smage af julens glæder og krydderier. Den næsten helt sorte stout afgiver en fantastisk duft af kaffe og chokolade, der sammen med lakridsnoter fra stjerneanisen, går igen i smagen. Øllens dæmpede kulsyre afgiver et flot cremefarvet skum, og giver den behageligt krydrede sorte øl et lækkert cremet præg og en behagelig mundfylde. Midtfyns Bryghus Jule Stout er lavet med vægt på at skabe en juleøl med masser af fylde, hvor de ristede malte, der kendetegner Stout, får lov til at spille op mod en afstemt sødme og de mange indtryk krydderierne efterlader. Server Midtfyns Bryghus Jule Stout til juleanden, og smag, hvor godt sødmen, krydderierne og de brændte noter går i spænd med det fede andekød. Eller sæt en stærk ost på

bordet, og lad den matche i styrke af Jule Stout. Jule Stout er også perfekt som dessertøl, og som supplement til konfekt eller chokolade, eller hvorfor ikke lade Jule Stout udgøre en dessert i sig selv, det er næsten den bedste julegave du kan skænke dig selv.

Syndikatet - Forbandet Juleporter



alc. 6%

Klassisk fyldig, velmagende og letdrikkelig dansk porter konverteret til juleøl. I krydderposen har vi tilsat lidt af Østens mystik i form af appelsin, kardemomme og lakridsrod.

Det er stadig en porter - ikke at forveksle med den mere bitre og tyktflydende stout.

Lad Synderen tage dine december-misgerninger på sine skuldre, eller lad ham inspirere dig til flere.

Han er altid et spændende indslag til julefrokosten, men vi garanterer ikke for andet end velmag, så vær varsom...

Stemnings billeder

